



Speisekarte

*Auch weiterhin unser Abholservice
und Wohnmobil-Dinner*

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Verschiedene selbstgemachte Rohkostsalate und Blattsalate vom Bernhardshof mit Hausdressing (Essig/Öl) mariniert</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Rote Beete Carpaccio mariniert mit Hausdressing dazu Blattsalatbukett</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Haxe vom hällischem Landschwein mit Holzofenbrot</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Karottennudeln und Dinkelspaghetti mit Frischkäsesoße dazu Gartenkräuter</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Cordon bleu vom hällischem Landschwein mit Pommes frites und Gemüsedekoration</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Wildragout aus heimischer Jagd mit frischen Champignons (im Sud gegart) selbstgemachten Spätzle und Preiselbeeren</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und Gemüsedekoration</i>	<i>17,80 €</i>

*Frische Pfifferlinge mit selbstgemachte Semmelknödeln
und Gemüsedekoration* 18,50 €

*Badisches Filettöpfle
Schweinefilets vom deutschen Landschwein auf selbstgemachten
Spätzle, frische Champignons (im Sud gegart), Rahmsauce
und einen Salatteller vorweg* 19,80 €

*Gebratenes Lachssteak vom Bremerhafen auf Gartengemüse
und Salzkartoffeln vom Kirnhof* 19,90 €

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit selbstgemachter
Kräuterbutter, Urloffer Meerrettich, Gemüsedekoration
und Pommes frites* 20,50 €

Wurstsalat von der Kalbslyoner mit Holzofenbrot 7,80 €

Straßburger Wurstsalat von der Kalbslyoner mit Holzofenbrot 8,60 €

*Teufelsalat
Gekochtes Rindfleisch vom deutschen Weiderind, Zwiebel, Gurke,
Radieschen, Karotte, Paprika, Salami, gekochter Schinken
und einer scharfen Cocktailsoße dazu Holzofenbrot.* 12,50 €

Ein Süßer Abschluß

Einsiedelhof Trio (Espresso, Kugel Vanilleeis und Praline) 4,80 €

Crème brûlée mit frischen Früchten der Saison 6,50 €

sowie:

unsere selbstgemachte Schwarzwälder-Kirsch-Torte Stk. 5,40 €

Unsere Eissorten für Sie:

Vanille-, Schokolade, Walnuß-, und Erdbeereis 1,30 €

Gerne auch mit Sahne 0,90 €

Eiskaffee 5,80 €